

ISSN: 2545-0573

BEHINING BIOLOGIK XUSUSIYATLARI VA NAVLARINING BIOLOGIK – XO’JALIK TAVSIFI

Qodirova Shahlo Ilhomjon qizi

Farg’ona Politehnika instituti

Kimyo-texnologiya fakulteti 2-bosqich talabasi

ARTICLE INFO.

Kalit so’zlar:

behining biologik xususiyatlari,
Samarqand yirik behisi, Izobil
naya, Sovxoznaya, mahalliy nav.

Annotatsiya

Ushbu maqolada inson organizmi uchun juda zarur bo’lgan qand, vitaminlar, biologik faol va mineral moddalarni ko’pligi bilan muhim ahamiyatga ega bo’lgan behi mevasining biologik xususiyatlari haqida fikr yuritilgan.

<http://www.gospodarkainnowacje.pl/> © 2022 LWAB.

Behi O’zbekistonning dengiz sathidan 360-1000 m balandlikda joylashgan sug’oriladigan rayonlarida o’sadi. Dengiz sathidan 1100-1400 m balandlikda joylashgan tog’li rayonlarda mayda mevali, etrapishar navlari ham uchraydi. Behi 50-60 yil yashaydi. Nok uchun past bo’yi payvandtag hisoblanadi. Behi mevasi sentyabr-oktyabr oylarida terib olinadi. Mevasi mart oyigacha saqlanadi.

O’zbekistonda qadimdan o’stirib kelinadi. Ba’zi ma’lumotlarga ko’ra, behi O’zbekistonga Eronning shimoliy rayonlaridan keltirilgan deb ta’kidlanadi. Behining ikki turi - oddiy behi va yapon behisi bo’lib, hosili uchun oddiy behi ekiladi. Yapon behisi dan hushmanzara o’simlik sifatida foydalaniladi. Oddiy behi (S.Oblonga Mill) ning bo’yi 6-8 m, shox-shabbasi piramidasimon yoki tarvaqaylagan. Behi mevasining sifati uzoq saqlanishi, konserva bopligi jihatidan Kavkaz, Qrim va Janubiy yevropada yetishtiriladigan behi navlaridan qolishmaydi.

O’zbekistonda yetishtirilgan behi tarkibida 75-84% suv, 8,5-15% shakar, 0,2-1,5% organik kislotalar, olma va limon kislotalari, 0,2-1,0% pektin, 0,4-0,7% oshlovchi moddalar, temir, mis, kaltsiy tuzlari mavjud bor. Behi urug’ va urug’ kosachalarida 20% ga qadar shilliq, amigdal glikozidi, 8% dan oshiq moy, bo’yoq moddalar bor. Mevasidan, asosan, murabbo, kompot, qiyom, marmelad, jem, tsukat qilinadi, shuningdek ovqatga ishlatiladi.

Daraxtining ildizi asosan 20-70 sm chuqurlikka tarqaladi. Ildiz sistemasining yer betiga yaqin joylashishi, uning unumdor tuproqqa va namlikka talabchanligini ko’rsatadi. Behining o’ziga xos biologik xususiyatlaridan biri boshqa mevalarga nisbatan kech gullaydi. Behining o’suv davri 210-240 kun. Behi daraxti 27° sovuqqa chidaydi. Tashloq, tuproq qatlami 20-30 sm ni tashkil qilgan yerlarda behi o’stirish mumkin.

Behi uchun qum aralash unumdor bo’z tuproqli yerlar qulay hisoblanadi.

Behi mevalari tarkibi darmondorilarga boy hisoblanadi. Unda C, B1, B2, PP belgili darmondorilar va

A provitamini borligi aniqlangan. Mineral tuzlardan natriy, kaliy, kaltsiy, magniy, fosfor, temir kabilar bor va 17 turdagi mikroelementlar, jumladan, kobalt, alyuminiy, bor, nikel, titan, mis, marganets, rux va boshqalar uchraydi.

Behining boshqa mevalardan ajralib turuvchi xususiyati bu uning tarkibida pektin moddasi boshqa mevalardagiga qaraganda ko'pligidir. Pektin moddasi inson organizmidagi radioaktiv moddalarni va organizmda to'planib qolgan toshqollarni o'ziga biriktirib, organizmni tozalash xususiyatiga ega bo'lganligi uchun alohida shifobaxsh xususiyatga ega.

Behi mevalari sarxil holatida kam iste'mol etiladi. Ular asosan konservalangan holda iste'mol qilinadi. Behi mevasidan kompot, murabbo, jem, povidlo, jele, marmelad, tsukatlar kabi shirinlashtirilgan mahsulotlar tayyorlash mumkin.

Portugal tilida «marmelo», ya'ni behi so'zidan marmelad atamasi olingan. Behining ajralib turuvchi xususiyati bu uning tarkibida jele hosil qiluvchi pektin moddasi boshqa mevalardagiga qaraganda ko'pligidir. Markaziy Osiyo sharoitida yetishtiriladigan behilar sovuq iqlimli shimoliy davlatlarda yetishtiriladigan behilarga nisbatan yumshoq va shirinroqdir. Mevaning qattiq va zich konsistentsiyaga ega bo'lishiga sabab uning tarkibida kletchatka (ozuqa tolasi) va pektin moddalarining 2-2,5 barobar ko'pligidir. Ba'zi nav behilar yetilganida ham ko'kligicha qolsa, ba'zilar asosan sariqdan qizg'ishgacha bo'lgan gammadagi ranglar o'zgarishida bo'ladi. Mevalarning o'rtacha og'irligi 120-600 g ni tashkil etadi. «Samarqand yirigi» navli behilarning og'irligi 1 kg dan ham oshadi.

Quyida O'zbekistonda o'stiriladigan behi navlarining qisqacha ta'rifi keltiriladi: Samarqand yirik behisi. Daraxti o'rtacha balandlikda o'sadi, shox-shabbasi o'rtacha tarvaqaylagan. Sovuqqa nisbatan chidamli. Ko'chati o'tqazilgandan keyin 5-6-yili hosilga kiradi. Solkash. Mevasi noksimon shaklda, usti g'adir-budur, eti och sariq, donador, bir oz dag'al, mazasi shirin-nordon, o'rtacha suvli, xushbo'y. Mevasi oktyabrning birinchi yarmida uzilib, noyabrning boshlarida iste'mol qilishga yaraydi. Fevralning boshigacha buzilmay turadi, yangiligida iste'mol qilinadi, konserva tayyorlanadi. Uzoq yerlarga yuborishga yaroqli. Toshkent, Samarqand, Buxoro va Surxondaryo viloyatlari uchun rayonlashtirilgan.

Nok behi. Mahalliy nav. Ko'chati ekilgach 4-yili hosilga kiradi, sentyabrning oxiri - oktyabr boshlarida uziladi. Mevasi yirik, olmasimon, po'sti uzish vaqtida yashil-sarg'ish; eti och sariq, o'rtacha suvli, hushbo'y, mazasi chuchuk, yanvar oyigacha saqlanadi.

Quva yirik behisi. Kechpishar konservabop nav. Mevasi yirik, noksimon, o'rtacha kattalikda, og'irligi 250-300 g. Eti och sariq, tig'izligi o'rtacha, sersuv, hushbo'y, nordon-shirin, hushxo'r. Mevasi oktyabrda teriladi, yanvargacha saqlanadi. Farg'ona vodiysida ekish uchun tavsiya etiladi.

Izobil naya. A.K.Pavlov tomonidan yetishtirilgan. Ko'chati o'tqazilgandan keyin 2-3-yili hosilga kiradi. Mevasi o'rtacha yirik, bir donasi 200-250 g keladi. Shakli bochkasimon, ba'zilar tsilindsimon. Po'sti och sariq, eti sarg'ish, tig'iz, nordon, o'rtacha shirin, xushbo'y, dekabr oxirlarigacha saqlanadi.

Sovxoznaya. Daraxti baquvvat, serhosil, ko'chati o'tqazilgach 3-yili hosilga kiradi. Mevasi oktyabr boshlarida uziladi, yirik (350-400 g), noksimon, po'sti sarg'ish, o'rtacha tukli; eti oq, o'rtacha zich, shirin-nordon. Aprelgacha saqlanadi.

Behi urug'li mevalar ichida saqlashga eng chidamli mahsulot bo'lsada, uni uzishda va yashiklarga joylashda ehtiyotkorlik bilan ishlash talab etiladi.

Behi saqlash sharoiti nok kabi bo'lib, havo harorati 0+1,0 daraja (3.4.1-jadval), nisbiy namlik 85 foiz bo'lgan holda saqlangan behidagi kimyoviy o'zgarishlar sekinlashadi.

Saqlash harorati o'zgarishlar kattaligini belgilovchi asosiy omildir.

Agar behi muzxonada 0+10C da saqlanganda +2+40C omborxonada saqlanganga nisbatan og'irlikni kamayishi 1% ga kam bo'ladi. Saqlash davrida og'irlikni o'zgarishi, meva naviga ham bog'liq. Shuningdek, meva sifati ham saqlashdagi massa kamayishiga katta ta'sir kiladi. Birinchi navli meva og'irligi 4 oy saqlanganda uchinchi navga nisbatan og'irlikni 6% ga kam o'zgartiradi.

Tabiiy kamayish mevani katta-kichikligiga ham bog'liqdir. Katta mevalarni tabiiy kamayishi kichik mevaga nisbatan ko'pdir. Turlicha pishib-etilishga ega bo'lgan mevalarni tabiiy kamayish mikdori ham turlichadir.

Saqlash sharoitining doimiy bo'lmasligi mevalarni saqlashda ko'p yo'qotishlarga sabab bo'ladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Oripov R., Sulaymonov I., Umurzoqov E. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. T.: «Mehnat», 1991 y.
2. Trisvyatskiy L.A., Lesik B.V., Kurdina V.N. Xranenie i texnologiya sel skoxozyaystvenno'x produktov. M.: Agropromizdat, 1991 g.
3. Shirokov ye. P. Polegaev V. Texnologiya xraneniya i pererabotki produktsii rastenievodstva s osnovami standartizatsii. M.: Agropromizdat, 2000 g.
4. http://elsnab.boom.ru/f1_2_2m.htm
5. <http://www.sciteclibrary.ru/rus/catalog/pages/5437>.
6. <http://www.sciteclibrary.ru/rus/catalog/pages/5436>.